

Receptes de Pepa la Vinagra, de Riola Anguiles i conills, tal com es fan a la vora mateix del Xúquer

Espardenyot

Ingredients

Anguila
Pebre roig
2 o 3 cireretes
Creïlla
Conill
Ametles
Cacaus
All
Aigua
Oli d'oliva
Sal

Sofregeix el conill. Afegeix-li els grans d'all sencers aixafats amb la mà i, quan estiguen daurats, posa-hi a sofregir molt breument les cireretes i el pebre roig i, ràpidament, cobreix-ho tot d'aigua. Deixa-ho coure una estona, i mentrestant fes una picada d'ametles i cacaus. Quan estiga a punt, posa-hi la creïlla a llesques i, una mica després, l'anguila tallada a trossos. Afegeix-hi uns minuts després la picada i deixa-ho coure encara uns minuts. Rectifica-ho de sal. Ha de quedar una mica caldós. Hi ha qui ho serveix amb un ou escaldat en el brou mateix.

Allipebre d'anguila

Ingredients

Anguila
Creïlla
Cireretes
Pebre roig
All
Aigua
Farina de dacsa
Oli d'oliva
Ametles
Cacaus

Sofregeix una bona quantitat de grans d'all sencers aixafats amb la mà, afegeix-hi les cireretes i el pebre roig i, sense deixar que es creme, aboca-hi aigua. Quan comence a bullir, afegeix la creïlla a llesques i, quan encara no estiga cuita del tot, posa les anguiles tallades a trossos. Deixa-ho bullir una estona i rectifica-ho de sal. Si et sembla que queda massa caldós, afegeix una mica de farina de dacsa. Al final posa-hi la picada d'ametles i cacaus.